ORĘDOWNIK MIASTA BYDGOSZCZY

Redakcja i Administracja:

Magistrat miasta Bydgoszczy, ratusz pokój nr. 15. Czynna codziennie od godz. 8-ej do 3-ej po południu
Za redakcję odpowiedzialny: radca miejski Marcin Śpikowski.

Prenumerata: miesięcznie 50 groszy



Ogłoszenia:

Wiersz mil. szerokości 74 mm 20 groszy. — Przy powtarzającem się ogłoszeniu udzielamy rabatu.

Nakładem: Magistrat Miasta Bydgoszczy
Drukiem Drukarni Bydgoskiej S. A. (Dzien. Bydg.)

Nr. 9 | Bydgoszcz, wtorek dnia 1 maja 1934 r. | Rok L.

Treść numeru 9:

61.

ODPIS

z Dziennika Ustaw R. P. Nr. 15

z dnia 22 lutego 1934 r. poz. 120.

Rozporządzenie Ministra Opieki Społecznej z dnia 23 stycznia 1934 r. wydane w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu o dozorze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych.

Na podstawie art. 8 pkt. a), b), c), d), e), g) rozporządzenia Prezydenta Rzplitej z dnia 22 marca 1928 r. o dozorze nad artykułami żywności i przedmiotami użytku (Dz. U. R. P. Nr. 36, poz. 343) oraz art. 1 ust. 1 rozporządzenia Prez. Rzplitej z dnia 21 czerwca 1932 r. o przekazaniu z zakresu działania Ministra Spraw Wewn. w sprawach zdrowia Publicznego Ministrowi Pracy i Opieki Społecznej (Dz. U. R. P. Nr. 52, poz. 493) zarządza się co następuje:

Rozdział I.

Postanowienia ogólne.

§ 1. Przepisom niniejszego rozporządzenia podlegają:

1. Mąka, przeznaczona do spożycia przez ludzi.
2. Wyroby mączne: a) pieczywo (chleb, bułki i t. d.), b) wyroby z ciasta (makaronu i t. d.), c) wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki itp.).
3. Miejsca wyrobu przechowywania, sprzedaży mąki i wyrobów mącznych, oraz przewóz mąki i wyrobów mącznych.
4. Handel uliczny pieczywem i wyrobami cukierniczemi.
5. Naczynia i przyrządy używane przy wyrobie i sprzedaży mąki i wyrobów mącznych.

§ 2. 1. Przez nazwę „mąka" rozumie się produkt, otrzymany z ziarn zbożowych przez zmielenie.

2. Przez nazwę „pieczywo" rozumie się produkty, wytworzone z mąki z dodatkiem odpowiednich domieszek (woda, drożdże, zaczyny, sól, tłuszcze, jaja i t. p.) i poddane procesowi pieczenia.

3. Przez nazwę „wyroby z ciasta" rozumie się produkty, wytworzone z mąki, z dodatkiem wody (albo jaj i soli) i poddane procesowi suszenia.

4. Przez nazwę „cukiernicze" rozumie się produkty o smaku przeważnie słodkim, wytworzone z mąki, z dodatkiem, poza wyszczególnionemi w ustępie 2 materjałami, innych materjałów odpowiednio do rodzaju wyrobów (proszki do pieczenia, mleko, miód, mak, owoce, przyprawy korzenne i t. p.) i poddane procesowi pieczenia lub smażenia.

§ 3. Pieczywo, wyroby z ciasta oraz wyroby cukiernicze powinny być sporządzone z materjałów nienagannych co do jakości, w szczególności:

1. Mąka, używana do tych celów, powinna być przed użyciem do wypieku dokładnie przesiana przez odpowiednie sita.

2. Woda do rozczyniania ciasta, do zwilżania pieczywa i t. p. powinna być bezwzględnie czysta i odpowiadać warunkom, wymaganym dla dobrej wody do picia dla ludzi.

3. Drożdże, zaczyny powinny mieć własności prawidłowe; proszki do pieczenia nie mogą zawierać substancyj, szkodliwych dla zdrowia (kwas szczawiowy, sole glinu, siarczany, nierozpuszczalne fosforany i t. d.).

4. Sól powinna być gatunku właściwego do spożycia dla ludzi; niedopuszczalną do tych celów jest sól tak zw. „bydlęca" i wszelka skażona.

5. Masło, tłuszcze, barwniki powinny odpowiadać obowiązującym przepisom.

6. Środki zapachowe oraz wszelkie inne domieszki powinny być całkowicie nieszkodliwe dla zdrowia i mieć własności prawidłowe.

§ 4. 1. Pieczywo powinno być dobrze wyrośnięte, dobrze wypieczone, pulchne, na przekroju porowate, bez zakalca, bez pustych przestrzeni pomiędzy skórką i ośrodkiem; pieczywo nie może zawierać ciał obcych, niewyrobionych części ciasta, nieroztartej soli, grudek mąki.

2. Pieczywo wagi ½ kg. i więcej powinno być oznaczone nazwą, odpowiadającą rodzajowi mąki, z której zostało wytworzone, uwidocznioną na kartkach z firmą i adresem wytwórni. Jeżeli pieczywo jest wypiekane z mąki żytniej, nazwa powinna obejmować, poza rodzajem mąki, również i gatunek użytej do wypieku mąki żytniej (rozp. Ministra Spraw Wewn. z dnia 31 sierpnia 1932 r. o przemiale żyta — Dz. U. R. P. Nr. 78, poz. 695). Jeżeli pieczywo jest wypiekane z mieszanin mąki różnego rodzaju, powinno to być uwidocznione na tych kartkach. Kartki te należy umieszczać na bochenkach przed wstawieniem ciasta do pieca. Nalepianie kartek tych po wypieku jest wzbronione.

3. Chleb powinien być wypiekany w bochenkach wagi ½ kg. 1, 2 kg. lub większej, lecz w pełnych kilogramach. Ubytek na wadze wynosić może w chlebie świeżym najwyżej 4%, w czerstwym najwyżej 6%.

§ 5. 1. Wyroby z ciasta (makarony), kluski, zacierki i t. p. powinny być wytworzone z mąki pszennej. Wyroby te nie mogą być zepsute, stęchłe, spleśniałe, kwaśne.

2. Wyroby z ciasta, oznaczone jako — „jajeczne" lub na „jajkach", powinny zawierać co najmniej 45 gr. substancji jajecznej (1 jajko) na kilogram mąki.

3. Na skrzyniach i paczkach, zawierających wyroby z ciasta, oraz na opakowaniu tych wyrobów powinna być umieszczona nazwa wytwórni, jej adres oraz data wyprodukowania wyrobu.

4. O ile wyroby będą sztucznie zabarwione, należy obok tej nazwy umieścić wyraźny, rzucający się w oczy napis „barwione".

§ 6. Wyroby cukiernicze (ciasta, ciastka, pączki, pierniki, herbatniki i t. p.), których oznaczenie (np. strucla migdałowa, strucla makowa, piernik miodowy i t. p.) wskazuje, że w skład ich wchodzą czy to jaja, czy mleko, masło, miód, lub i t. p., powinny w istocie zawierać materjały, oznaczone w nazwie. Przepisy § 5 ust. 1 zdanie drugie mają tu odpowiednie zastosowanie.

§ 7. Zabrania się:

1. Wprowadzania w obieg oraz używania do wyrobu pieczywa wyrobów z ciasta i wy-

robów cukierniczych mąki zepsutej, gorzkiej, stęchłej, spleśniałej, kwaśnej, barwionej, sfałszowanej lub z domieszkami niedopuszczalnemi, zanieczyszczonej, pasorzytami, piaskiem, plewami kąkolem i t. p. oraz sporyszem.

2. Dodawania do mąki związków chemicznych: a) w celu poprawy złego wyglądu lub podniesienia stopnia wypiekalności mąki, b) w celu zwiększenia wagi mąki.

3. Bielenia mąki z pomocą: kwasu siarkowego, kwasu azotowego, chloru; wprowadzanie w obieg i stosowanie do wyrobów mącznych mąki bielonej jest dopuszczalne jedynie przy stosowaniu metod bielenia, gwarantujących całkowicie nieszkodliwość tej mąki dla zdrowia, i pod warunkiem uwidocznienia sposobu bielenia mąki na jej opakowaniu.

4. Posypywania desek i form do ciasta zmiotkami mącznemi oraz sproszkowanemi związkami chemicznemi.

§ 8. 1. Zabrania się wprowadzania w obieg: 1) pieczywa zanieczyszczonego, z ośrodkiem lepkim, spleśniałym, ciągnącym się w nitki (obecność bacilli mesenterici).

2. Chleba z zawartością wilgoci powyżej 42% i wykazującego kwasowość powyżej 8°.

§ 9. 1. Wszystkie pomieszczenia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych powinny być utrzymywane w dokładnej czystości. W szczególności ściany powinny być bielone lub malowane jasną farbą olejną. Podłogi powinny być myte codziennie po skończonej pracy; zamiatanie na sucho jest niedopuszczalne. Śmiecie, zmiotki mączne i inne odpadki powinny być codziennie usuwane.

2. We wszystkich pomieszczeniach powinny być spluwaczki wodne, codziennie opróżniane i myte. W izbie do rozczyniania ciasta powinna być umywalnia z wodą bieżącą, mydło, ręcznik i szczotka do mycia rąk.

3. Wszystkie pomieszczenia powinny być dokładnie przewietrzane przynajmniej raz na dzień.

4. Lampy przy oświetleniu naftowem powinny być umieszczone tak, by nie powodowały zanieczyszczeń.

5. Lokal powinien być wolny od myszy, szczurów, robactwa i t. p. W razie ich pojawienia się należy je wytępić szybko i radykalnie z zastosowaniem wszelkich ostrożności przy używaniu środków, szkodliwych dla zdrowia ludzkiego.

§ 10. 1. Do czynności, związanych z wyrobem, pakowaniem, przewozem i sprzedażą mąki i wyrobów mącznych, nie mogą być dopuszczone osoby, dotknięte ostrą chorobą zakaźną lub gruźlicą w postaci niebezpiecznej dla otoczenia, chorobą skórną zaraźliwą lub wzbudzającą wstręt oraz osoby, stykające się z zakaźnie chorymi.

2. W razie wystąpienia choroby zakaźnej oraz stwierdzenia lub uzasadnionego podejrzenia o nosicielstwo zarazków u osób, zatrudnionych czynnościami przy mące i wyrobach mącznych, właściciel przedsiębiorstwa obowiązany jest usunąć osoby te od pełnienia powierzonych im czynności.

3. Pracownicy przed rozpoczęciem pracy powinni obmyć się pod natryskiem (§ 18 ust. 6), lub umyć ręce, oczyścić paznogcie i przebrać się w białe fartuchy, białe czapki i pantofle, a podczas pracy przestrzegać wzorowej czystości.

Rozdział II.

Wytwórnie mąki oraz jej przewóz i sprzedaż.

§ 11. 1. Pomieszczenia, w których odbywa się przemiał ziarna na mąkę (młyny), powinny być utrzymywane w czystości, w szczególności zabezpieczone przed pasorzytami, molami mącznemi oraz przed szkodnikami, jak myszy, szczury.

2. Składy mąki powinny być suche, przewiewne, należycie przewietrzane, utrzymane w czystości, wolne od pasorzytów, owadów oraz zwierząt, mogących mąkę zanieczyścić lub zakazić. Worki z mąką powinny być umieszczone na legarach (podstawach).

§ 12. Mąka, przeznaczona do obiegu, powinna być ładowana do worków czystych, oczyszczonych w młynach, przewożona na wozach, utrzymywanych w czystości, i zabezpieczona w czasie transportu przed wilgocią. Worki powinny być opatrzone plombą i etykietą z napisem nazwy młyna, gatunku mąki oraz ustalonego typu lub procentowości przemiału mąki.

§ 13. Zabrania się siadania i leżenia na workach z mąką oraz przewożenia na wozach z workami mąki osób chorych, zwierząt, szmat, odpadków i wszelkich materjałów, mogących mąkę zanieczyścić zakazić lub nadać jej nienormalny zapach.

§ 14. W handlu detalicznym mąka powinna być umieszczona zdala od wszelkich artykułów żywności, wydzielających woń specyficzną (śledzie, sery i t. p.). Nabieranie mąki powinno odbywać się z pomocą specjalnych szufli. Torebki do mąki powinny być zrobione z papieru czystego; używania do tego celu makulatury jest wzbronione.

Rozdział 3.

Wytwórnie wyrobów mącznych.

§ 15. 1. Wytwórnie pieczywa (piekiarnie) w osiedlach, mających na całym obszarze urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne, mogą się mieścić tylko w lokalach, połączonych z siecią wodociągową i kanalizacyjną.

2. W osiedlach, mających urządzenia wodociągowe i kanalizacyjne nie na całym obszarze, lub niemających tych urządzeń, wytwórnie te mogą się mieścić tylko w lokalach, zaopatrzonych we wodę, uznaną za zdatną do picia, i w miejscowe urządzenia do usuwania nieczystości.

3. Woda, używana do wyrobu pieczywa w wytwórniach nieskanalizowanych i niezaopatrzonych w urządzenia wodociągowe, musi być badana nie rzadziej, niż raz na rok.

§ 16. 1. Wytwórnie pieczywa nie mogą mieścić się w suterenach. Wytwórnie, mieszczące się w lokach skanalizowanych, muszą być położone w odległości conajmniej 5 metrów od stajen, obór, chlewów, gnojowisk, śmietników i ustępów ogólnych; w lokalach nieskanalizowanych — w odległości conajmniej 10 metrów od tych miejsc.

2. Jeżeli na danej nieruchomości lokal przeznaczony na wytwórnię pieczywa, przylega do ustępu, położonego na nieruchomości sąsiedniej, lokal ten powinien być izolowany z pomocą dodatkowej ściany izolacyjnej wewnętrznej, odległej od istniejącej ściany conajmniej na 30 cm.

§ 17. 1. Lokal wytwórni pieczywa powinien składać się z pomieszczeń na:

a) rozczynianie ciasta,
b) wypiek chleba (bułek),
c) skład mąki,
d) skład pieczywa,
e) ubieralnie,
f) natryski.

2. Ponadto w piekarniach powinno być przeznaczone oddzielnie pomieszczenie dla chłodzenia, przed wypiekiem wyrobów z mąki pszennej.

3. Zabrania się wynoszenia na podwórze ciasta wyrobionego w celu chłodzenia.

§ 18. 1. Wysokość pomieszczeń wytwórni pieczywa powinna wynosić conajmniej 3 m. Izby powinny być tak obszerne, aby na każdego zatrudnionego pracownika przypadało conajmniej 4 mtr. kw. powierzchni.

2. Stosunek powierzchni świetlnej do powierzchni podłogi powinien wynosić conajmniej 1:10.

3. Podłogi powinny być z trwałego nieprzepuszczalnego materjału, szczelne i gładkie.

4. Ściany izby powinny być bielone i opatrzone do wysokości conajmniej 2 metrów jasną lamperją olejną lub z materjału, dającego się łatwo myć.

5. Okna, otwierane w porze letniej, należy zabezpieczać przed owadami gęstemi, trwałemi siatkami.

6. Natryski z wodą ciepłą powinny być urządzone w każdej wytwórni, zatrudniającej 5 i więcej pracowników.

§ 19. 1. Wytwórnie pieczywa w osiedlach, zaopatrzonych w energję elektryczną, muszą mieć odpowiednie urządzenia mechaniczne do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

2. W osiedlach, liczących powyżej 25.000 mieszkańców, stawianie pieców o bezpośredniem opalaniu na trzonie jest wzbronione.

§ 20. 1. Rozczynianie ciasta i wypiek chleba (bułek) mogą odbywać się w jednem, dostatecznie obszernem, pomieszczeniu, niestykającem się z ubieralnią ani ustępem.

2. Drewniane dzieże (bajty) do rozczyniania ciasta, stoły, deski i łopaty do pieczywa powinny być sporządzone z drzewa niesmolistego, heblowane, gładkie, bez szczelin i szpar, spajane (nieklejone). Dzieże metalowe powinny być należycie ocynowane. Pobiała wewnętrzna nie może zawierać zanieczyszczeń ponad 1%. W szczególności dzieże (bajty) powinny być tak urządzone, aby wraz z tylną swą deską mogły być odsuwane od ścian. Deski do pieczywa powinny być ustawiane na wzniesieniu, łopaty zaś układane na drągach lub kołkach.

3. Kotły do grzania wody, używanej do rozczyniania ciasta powinny być dokładnie ocynowane. Kotły te muszą mieć kran umieszczony nad urządzeniem do odprowadzania wody do kanału lub do ścieków. Studzieńka (lesza) powinna być również połączona z kanałem lub ściekiem.

4. W pomieszczeniu do rozczyniania ciasta powinna znajdować się skrzynia z przykryciem przeznaczona na mąkę, oraz skrzynia, wyłożona blachą cynkową, a przeznaczona na odpadki.

§ 21. 1. Pomieszczenia na skład mąki i skład pieczywa powinny być suche, widne, należycie przewietrzane; skład pieczywa nie może mieścić się w suterenie.

2. Mąkę, oraz inne surowce w opakowaniu workowem należy umieszczać na drewnianych heblowanych legarach (podstawach), a pieczywo na półkach z drzewa niesmolistego.

3. Zabrania się ustawiania worków z mąką oraz układania pieczywa na podłodze.

§ 22. Ubieralnia powinna znajdować się w tym samym lokalu, co wytwórnia, lub w lokalu, połączonym z wytwórnią. W ubieralni powinny być: umywalnia z bieżącą wodą, czystemi ręcznikami i mydłem, szafa do ubrań pracowników i oddzielna szafa do fartuchów, czapek i pantofli oraz ławki lub krzesła.

§ 23. Lokal wytwórni pieczywa nie może łączyć się bezpośrednio z mieszkaniem lub służyć za miejsce zamieszkania, wypoczynku lub noclegu oraz za miejsce sprzedaży pieczywa.

§ 24. Zabrania się:

1. Przesiadywać na stołach, sprzętach, przeznaczonych do wyrobu pieczywa, lub na workach z mąką.

2. Mieć przy pracy obnażone ciało, prócz ramion.

3. Spluwać na podłogę.

4. Palić tytoń.

5. Chodzić do ustępu w fartuchach piekarnianych.

6. Wpuszczać do wytwórni osoby obce w czasie trwania pracy.

7. Wpuszczać do wytwórni zwierzęta domowe.

§ 25. 1. Wytwórnie, produkujące wyroby z ciasta, powinny być zaopatrzone w mechaniczne urządzenia do wyrobu tych produktów oraz podlegają przepisom, zawartym w §§ 15, 16, 18, 20, 21, 22, 23 i 24 rozporządzenia niniejszego.

2. Wytwórnie te powinny się składać conajmniej z 2-ch izb i pomieszczenia na ubieralnię.

§ 26. Wytwórnie wyrobów cukierniczych powinny odpowiadać przepisom dla wytwórni pieczywa, z tem jednakże, że w wytwórniach cukierniczych liczba pomieszczeń może być ograniczona do 3-ch, przeznaczonych na: a) rozczynianie ciasta, b) wypiek, c) skład na produkty gotowe. Skład na produkty gotowe nie jest wymagany, o ile przy wytwórni wyrobów cukierniczych jest miejsce sprzedaży tych wyrobów, pod warunkiem zachowania postanowień § 23. Ponadto wytwórnie wyrobów cukierniczych, zatrudniające nie więcej, niż dwóch pracowników, mogą być zwolnione przez powiatowe władze administracji ogólnej od obowiązku wprowadzenia mechanicznych urządzeń do przesiewania mąki, mieszania i zagniatania ciasta.

§ 27. Wszelkie naczynia i przyrządy, używane do wyrobu produktów wymienionych w § 1 pkt. 2, powinny być utrzymane stale w dokładnej czystości. Dzieże drewniane (bajty) należy codziennie, po ukończeniu przygotowania ciasta, dokładnie oczyszczać przez skrobanie i mycie wrzącą wodą, dzieże metalowe przez mycie wrzącą

wodą; deski i łopaty należy codziennie po ukończeniu pracy dokładnie oczyszczać ze starego ciasta przez skrobanie. Kotły, butelki do wody, formy do ciasta, blachy i t. p. nie mogą być używane do żadnych innych celów i powinny być codziennie oczyszczalne. Studzienki (lesze) lub zastępujące je naczynia żelazne należy również codziennie oczyszczać i myć.

Rozdział 4.

Przewóz i sprzedaż wyrobów mącznych.

§ 28. 1. Wozy, kosze i wszelkie inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych, powinny mieć przykrywy, zebezpieczające produkty te od zanieczyszczenia, być utrzymane w czystości i nie mogą być używane do żadnych innych celów.

2. Zabrania się:

a) przenosić w rękach pieczywo z wozów i koszów do miejsca sprzedaży;

b) stawiać kosze i inne przyrządy z pieczywem lub wyrobami cukierniczemi bezpośrednio na ziemi lub na podłodze.

3. Jeżeli kosze i inne przyrządy do rozwożenia i roznoszenia pieczywa i wyrobów cukierniczych są umieszczane, w szczelnych zamkniętych wozach, np. w specjalnych samochodach, wówczas zaopatrzenie tych koszów i przyrządów w przykrywy nie jest konieczne.

§ 29. 1. Sklepy, w których odbywa się sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych, nie mogą mieścić się w suterenach i powinny być w odległości conamniej 5 m. od ustępów ogólnych, od obór, stajeń, chlewów, śmietników i gnojówisk w nieruchomościach skanalizowanych i w odległości 10 metrów w nieruchomościach nieskanalizowanych.

2. Ściany tych sklepów powinny być bielone i mieć dwumetrową jasną lamperję olejną lub z materjału, dającego się łatwo myć.

3. Stoły do sprzedaży, o ile nie mają wierzchów marmurowych lub szklanych oraz półki na pieczywo lub wyroby cukiernicze powinny być z drzewa niesmolistego, gładkie, bez szpar i szczelin.

4. Produkty, umieszczane na stołach, półkach i w oknach wystawowych, powinny być zabezpieczone przed dotykaniem ich rękami kupujących, przed owadami oraz przed wszelkiemi zanieczyszczeniami (lady oszklone). Wystawianie tych produktów w drzwiach sklepowych jest niedopuszczalne.

5. Wyroby cukiernicze deserowe, jak torty, ciastka tortowe, kremowe, z owocami i t. p. powinny być umieszczane w gablotkach oszklonych lub pod kloszami na talerzach, podstawach szklanych, porcelanowych (fajansowych), lub metalowych (z metali nieszkodliwych dla zdrowia).

6. Przy wyrobach cukierniczych powinien być umieszczony na widocznem miejscu wyraźny napis, wskazujący firmę wytwórni i jej adres.

7. Sklepy, w których sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych stanowi zasadniczą część przedsiębiorstwa, nie mogą sprzedawać takich produktów, których zapach może się udzielać pieczywu oraz wyrobom cukierniczym. Sklepy, w których sprzedaż pieczywa i wyrobów cukierniczych stanowi dodatkową część przedsiębiorstwa, powinny mieć dla pieczywa oddzielne zdala od innych artykułów żywności.

8. Do pakowania pieczywa i wyrobów cukierniczych używać należy czystego papieru (torebek). Używanie do tego celu makulatury jest wzbronione.

9. Postanowienia § 9, § 10 ustęp 1 i 2 § 23 i § 27 zdanie pierwsze mają tu odpowiednie zastosowanie.

10. Osoby, zajęte sprzedażą, powinny nosić białe czyste fartuchy z rękawami, mieć czyste ręce i używać do wydawania wyrobów cukierniczych specjalnych szczypców lub łopatek.

§ 30. 1. Sprzedaż pieczywa oraz wyrobów cukierniczych na ulicach, straganach, targach i rynkach dopuszczalna jest jedynie przy zastosowaniu specjalnych urządzeń, zabezpieczających produkty te od wszelkich zanieczyszczeń (gablotki, szafki, wózki oszklone. Urządzenia te należy u-

trzymywać w bezwzględnej czystości; postanowienia § 10 ust. 1 i 2 oraz § 29 ust. 10 mają tu odpowiednie zastosowanie.

2. Handel domokrążny wyrobami mącznemi jest wzbroniony.

Rozdział 5.

Postanowienia końcowe.

§ 31. Przepisy rozporządzenia niniejszego, dotyczące poszczególnych miejsc wyrobu i sprzedaży pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, powinny być wywieszone na widocznem miejscu.

§ 32. Mąka, wyroby z ciasta i wyroby cukiernicze, sprowadzane z zagranicy i przeznaczone do obiegu oraz wywożone zagranicę, powinny co do jakości opakowania i oznaczenia odpowiadać przepisom rozporządzenia niniejszego.

§ 33. 1. Wytwórnie pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych, istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach suterenowych, mogą pozostawać w nich nadal, o ile zagłębienie nie wynosi więcej, niż 0,5 metra poniżej poziomu terenu, a okna znajdują się na wysokości conajmniej 1 m. powyżej poziomu terenu i o ile odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni, o czem, w każdym poszczególnym przypadku, decyduje powiatowa władza administracji ogólnej.

2. Wytwórnie pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia w pomieszczeniach syterenowych o zagłębieniu większem niż określone w ust. 1 mogą pozostawać w nich nadal, o ile odpowiadają wszystkim innym przepisom dla tych wytwórni, o czem w każdym poszczególnym przypadku decyduje powiatowa władza administracji ogólnej. Władza ta wyznaczać będzie terminy, do jakich wytwórnie pieczywa i wyrobów z ciasta będą mogły być pozostawione w suterenach, termin ten jednak nie może być przedłużony poza 24 listopada 1936 r. W przypadkach pozostawienia wytwórni pieczywa, wyrobów z ciasta i wyrobów cukierniczych w suterenie powinna być urządzona wzorowa wentylacja sztuczna, zastępująca otwieranie okien. Postanowienie, dotyczące wyznaczania terminu do jakiego wytwórnie mogą pozostawać w pomieszczeniach suterenowych, niema zastosowania do wytwórni wyrobów cukierniczych.

3. W stosunku do istniejących wytwórni powiatowa władza administracji ogólnej uprawiona jest do czynienia ustępstw również w zakresie postanowień:

a) § 17 ust. 1 zdanie drugie — co do odległości wytwórni od ustępów ogólnych w lokalach skanalizowanych;

b) § 17 ust. 1 — co do łączenia składu mąki i pieczenia w jednem pomieszczeniu oraz ubieralni i natrysków w drugiem pomieszczeniu, pod warunkiem odgrodzenia zupełnego natrysków; ponadto do czynienia w osiedlach z liczbą mieszkańców do 1 500 dalszych ustępstw co do liczby pomieszczeń, o ile wytwórnia produkuje pieczywo jedynie na użytek danego osiedla; liczba pomieszczeń w tych wytwórniach nie może być jednak mniejsza niż 2;

c) § 18 ust. 1 — co do wysokości pomieszczeń wytwórni.

§ 34. W wytwórniach, istniejących w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia, o terminie wprowadzenia mechanicznych urządzeń, wymienionych w § 19, decyduje w każdym poszczególnym przypadku powiatowa władza administracji ogólnej w zależności od miejscowych warunków gospodarczych i technicznych; termin ten jednak nie może być przedłużony poza 31 grudnia 1936 r.

§ 35. Istniejące w chwili wejścia w życie niniejszego rozporządzenia wytwórnie i miejsca sprzedaży mąki i wyrobów mącznych, nie odpowiadające przepisom rozporządzenia niniejszego lub wydanym na ich podstawie zarządzeniom władzy, ulegają zamknięciu.

§ 36. Winni naruszenia przepisów rozporządzenia niniejszego podlegają karom, przewidzianym w rozdziale trzecim rozp. Prezydenta Rzplitej z dnia 22 marca 1928 r. (Dz. U. R. P. Nr. 36 poz. 343).

§ 37. 1. Rozporządzenie niniejsze wchodzi w życie z dniem ogłoszenia.

2. Jednocześnie traci moc obowiązującą rozporządzenie Ministra Spraw Wewnętrznych z dnia 29 października 1929 r. o do-

zorze nad wyrobem i obiegiem mąki i wyrobów mącznych (Dz. U. R. P. Nr. 78, poz. 582) w brzmieniu obwieszczenia z dnia 7 stycznia 1930 r. (Dz. U. R. P. Nr. 5 poz. 47) oraz rozporządzenia z dnia 9 grudnia 1932 r. (Dz. U. R. P. z 1933 r. Nr. 11 poz. 74).

Minister Opieki Społecznej:
(—) Hubicki.

———

Powyższe ogłaszam, przyczem zwracam uwagę na terminy 24 listopada 1936 r. (§ 33) i 31 grudnia 1936 r. (§ 34).

Przedsiębiorstwa, któreby po upływie powyższych terminów nie były urządzone zgodnie z danemi przepisami, ulegną zamknięciu.

Jednocześnie traci moc obowiązującą tutejsze ogłoszenie z dnia 8 stycznia 1930 r. l. dz. 321/30 Z. (Orędownik miasta Bydgoszczy Nr. 2 poz. 17 z dnia 15 stycznia 1930 r.).

Bydgoszcz, dnia 26 kwietnia 1934 r.

Za Prezydenta Miasta:
(—) Dr. Nowakowski, lekarz miejski.

L. dz. 937/34 — V.

———

62.

OBWIESZCZENIE.

W ślad za zarządzeniem Województwa Nr. W. I. 5 — d/7/33 — z dnia 11 sierpnia 1933 roku Orędownik m. Bydgoszczy Nr. 18 z 15. 9. 1933 poz. 140 przypomina się, że niezależnie od wspomnianych wyżej zarządzeń, jakie wydadzą powiatowe władze administracji ogólnej, na całym obszarze Województwa Poznańskiego w odniesieniu do psów obowiązują przepisy § 60 tutejszego rozporządzenia porządkowego z dnia 15-go lutego 1928 roku dot. ochrony dróg publicznych oraz bezpieczeństwa i porządku ruchu publicznego (Pozn. Dziennik Wojewódzki Nr. 7a, poz. 67) w brzmieniu ustalonem w § 2 tut. rozporządzenia porządkowego z dnia 29 grudnia 1931 roku (Pozn. Dziennik Wojew. Nr. 3 poz. 31 z 1932 roku w myśl których psy następujących gatunków muszą na drogach i placach publicznych oraz w miejscach odwiedzanych przez ludzi np. w bramach, sieniach, podwórzach i t. p. nosić trwały i stosowny, sięgający poza pysk kaganiec, uniemożliwiający psu kąsanie, a pozwalający mu oddychać i pić wodę:

1. Psy alpejskie (krótkowłose i długowłose bernardyny i ich odmiany).
2. Brytany (niemieckie, ulińskie, duńskie i ich odmiany).
3. Owczarki szkockie i niemieckie.
4. Psy nowofunlandzkie.
5. Buldogi, boksery i t. p.
6. Wielkie charty rosyjskie i inne charty.
7. Mieszańcy podanych wyżej ras.
8. Psy rzeźnickie wszelkiego rodzaju.
9. Psy pociągowe dopóki są zaprzągnięte.
10. Wszelkie ostre psy oraz
11. Wszystkie psy, których właściciel (posiadacz) otrzymał odpowiednie zarządzenia władz.

Właściciele (posiadacze) wyżej wymienionych (pod 1—11) psów winni dbać o to by psy ich nadto były prowadzone na smyczy po schodach w bramach na ulicy i w publicznych plantacjach.

Właściciele (posiadacze) wszystkich psów (bez względu na rasę i gatunek) winni dbać o to, aby psy nie biegały luzem na ulicy i w publicznych plantacjach; w miejskich ogrodach wolno psy prowadzić tylko na smyczy. Puszczanie psów w nocy luzem na ulicę jest wzbronione. Również winni właściciele (posiadacze) psów dbać o to, ażeby w nocy głośnem bezustannem szczekaniem nie zakłócały spokoju nocnego. Jako czas nocny obowiązuje czas od godziny 22-ej do 6-tej rano.

Puszczanie psów luzem w miejscach publicznych i prowadzenie ich tamże podczas jakichkolwiek uroczystości lub zebrań jest zakazane. Również zabrania się wprowadzania psów na cmentarze, do ogrodów koncertowych i t. p.

Bydgoszcz, dnia 18 kwietnia 1934 r.

Za Prezydenta Miasta:
(—) Dr. M. Nowakowski, lekarz miejski.

L. dz. 1283/34 — V.

63. **OGŁOSZENIE.**

Na podstawie art. 8 ustęp 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 19 listopada 1927 r. o zwalczaniu chorób roślin oraz o tępieniu chwastów i szkodników roślin (Dz. U. R. P. nr. 108 poz. 922) każdy właściciel realności lub jego zastępca zobowiązany jest do tępienia chrabąszcza majowego.

Niezastosowanie się do tego obowiązku pomimo niniejszego przypomnienia podlega ukaraniu aresztem do sześciu tygodni i grzywną od 10 do 3.000 złotych lub jedną z tych kar na podstawie art. 13 wyżej cytowanego rozporządzenia łącznie z art. 64 ustęp 1 rozporządzenia Prezydenta Rzeczypospolitej z dnia 22 marca 1928 r. o postępowaniu karno-administracyjnem (Dz. U. R. P. nr. 38 poz. 365).

Bydgoszcz, dnia 20 kwietnia 1934 r.

Prezydent Miasta:
(—) L. Barciszewski.

L. dz. VIII. 5. 625/34.

64. **OBWIESZCZENIE.**

W Zarządzie Miejskim w Bydgoszczy — Oddział Porządku Publicznego złożono następujące znalezione przedmioty: 1 płaszcz oraz worek z zawartością narzędzi stolarskich.

Prawo własności należy zgłosić w wymienionym urzędzie ul. Grodzka nr. 25, pokój 19.

Bydgoszcz, dnia 23 kwietnia 1934 r.

Zarząd Miejski w Bydgoszczy
Oddział Porządku Publicznego

Za Prezydenta Miasta

Naczelnik Wydziału:
(—) Weber, dyrektor.

Zn. 32 i 33/34 - III - 2.

65.



ZAKŁAD UBEZPIECZEŃ WZAJEMNYCH
ZAKŁAD UBEZPIECZEŃ NA ŻYCIE

W POZNANIU

PLAC NOWOMIEJSKI NR. 8.

Oddział w Toruniu, ul. Żeglarska 22,
Delegatura w Tczewie, Rynek nr. 7

ZAWIADAMIA

że biuro inspektora powiatowego
w BYDGOSZCZY
mieści się od 1 maja br. w lokalach

przy Nowym Rynku 1.

Telefon 825.